

Федеральное государственное автономное образовательное учреждение  
высшего образования  
«Российский университет дружбы народов»

Институт гостиничного бизнеса и туризма

Принято Ученым советом Института  
гостиничного бизнеса и туризма  
«26» июня 2020 г. протокол  
№ 5

Утверждаю  
Первый проректор – проректор  
по образовательной деятельности  
А. В. Должикова  
«  »    2020 г.

**Основная профессиональная образовательная программа  
высшего образования**

Направление подготовки (специальность)

**43.03.03 Гостиничное дело,**

в соответствии с перечнем, утверждённым приказом Минобрнауки России от  
12.09.2013 г. № 1061

Программа разработана в соответствии с требованиями ОС ВО РУДН,  
утвержденным приказом ректора от 05.03.2020 г. № 133

Квалификация (степень) выпускника: бакалавр  
Направленность программы

Международный ресторанный бизнес

Срок освоения программы в очной форме – 4 года  
в очно-заочной форме – 5 лет

Форма обучения – очная, очно-заочная

Сведения об особенностях реализации основной образовательной  
программы: нет

Руководитель программы:

Согласовано:

Согласовано:

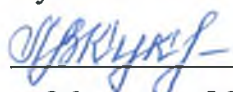
Председатель МССН

Руководитель ОУП

Куклина Л.В.

Гернеший В.В.

Гернеший В.В.



«26» июня 2020 г.

«26» июня 2020 г.

«26» июня 2020 г.

2020 г.

## **1. Общая характеристика ООП ВО**

### **1.1. Цель (миссия) ООП ВО**

Основная образовательная программа высшего образования – программа бакалавриата по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело (далее – программа бакалавриата, ООП), направленность программы Международный ресторанный бизнес, есть совокупность учебно-методической документации, определяющей содержание профессионального образования для обеспечения получения квалификации «бакалавр».

Программа разработана в соответствии с образовательным стандартом высшего образования РУДН по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело, утвержденным приказом ректора № 133 от 05.03.2020 г.

ООП регламентирует цель, планируемые результаты освоения образовательной программы, содержание и организацию образовательного процесса.

**Цель (миссия) ООП ВО** по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело, направленность программы Международный ресторанный бизнес - подготовка выпускника, обладающего набором личностных качеств, универсальных, общепрофессиональных и профессиональных компетенций, достаточных для формирования в стране (регионе) современной гостиничной и ресторанной индустрии и передовой организации гостиничного и ресторанного бизнеса, формирующей социокультурную привлекательность территории обслуживания для отечественного и зарубежного потребителя услуг.

### **1.2. Основные сведения**

Выпускникам, освоившим основную профессиональную образовательную программу 43.03.03 Гостиничное дело, направленность программы Международный ресторанный бизнес, и успешно прошедшими Государственную итоговую аттестацию, присваивается квалификация «бакалавр».

Срок освоения программы бакалавриата по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело, направленность программы Международный ресторанный бизнес, включая каникулы, предоставляемые после прохождения государственной итоговой аттестации, составляет 4 года по очной форме обучения. Срок обучения по очно-заочной форме обучения увеличивается на один год по сравнению с очной формой обучения.

При обучении по индивидуальному плану лиц с ограниченными возможностями здоровья может быть увеличен по их желанию не более чем на 1 год по сравнению со сроком получения образования для соответствующей формы обучения.

Объем программы бакалавриата – 240 ЗЕ (одна зачетная единица соответствует 36 академическим часам).

Объем программы бакалавриата, реализуемый за один учебный год, составляет не более 70 ЗЕ, а при ускоренном обучении – не более 80 ЗЕ.

Объем образовательной программы не зависит от формы получения образования, формы обучения, сочетания различных форм обучения, применения электронного обучения, дистанционных образовательных технологий, обучения по индивидуальному учебному плану.

Образовательная деятельность по программе бакалавриата осуществляется на государственном языке Российской Федерации.

### **1.3. Особенности реализации ООП ВО**

ООП ВО реализуется без использования сетевой формы обучения. Программа не предполагает применения электронного обучения, дистанционных образовательных технологий. ООП ВО реализуется на русском языке.

### **1.4. Потребность рынка труда в выпускниках данной ООП ВО**

Основными работодателями выпускников образовательной программы являются гостиницы, отели, бизнес-отели, апартаменты, хостелы, мини-отели, мотели, гостевые дома, кемпинги, рестораны и другие предприятия и организации всех форм собственности.

### **1.5. Требования к абитуриенту**

К освоению ООП допускаются лица, имеющие образование соответствующего уровня, наличие которого подтверждено документом об образовании или об образовании и о квалификации:

- документ государственного образца о среднем общем или начальном профессиональном (при наличии в документе государственного образца о начальном профессиональном образовании записи о получении предьявителем среднего общего образования);
- документ государственного образца о среднем профессиональном образовании;

- документ государственного образца о высшем образовании.

Прием осуществляется по результатам единого государственного экзамена (ЕГЭ) по общеобразовательным предметам, соответствующим направлениям подготовки.

## **1.6. Характеристика профессиональной деятельности выпускника ООП**

### **1.6.1. Область профессиональной деятельности выпускников.**

Области профессиональной деятельности и (или) сферы профессиональной деятельности, в которых выпускники, освоившие программу бакалавриата, могут осуществлять профессиональную деятельность включает:

33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.) (в сфере оказания комплекса услуг по обеспечению временного проживания в гостиницах и иных средствах размещения, включая сопутствующие и дополнительные услуги; организации деятельности организаций общественного питания); сфера прикладных исследований.

Выпускники могут осуществлять профессиональную деятельность в других областях и (или) сферах профессиональной деятельности при условии соответствия уровня их образования и полученных компетенций требованиям к квалификации работника.

### **1.6.2. Задачи профессиональной деятельности.**

В рамках освоения программы бакалавриата выпускники могут готовиться к решению задач профессиональной деятельности следующих типов:

организационно-управленческий;  
технологический.

## **1.7. Требования к результатам освоения ООП ВО**

Образовательный стандарт высшего образования РУДН по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело, направленность программы Международный ресторанный бизнес, (уровень бакалавриата) устанавливает перечень компетенций, которые должны быть сформированы у выпускника в результате освоения ООП:

- универсальные компетенции
- общепрофессиональные компетенции
- профессиональные компетенции.

Образовательный стандарт высшего образования РУДН по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело, направленность программы Международный ресторанный бизнес, (уровень бакалавриата) также устанавливает индикаторы достижения компетенций.

Результаты обучения по дисциплинам (модулям) и практикам, должны быть соотнесены с установленными в программе бакалавриата индикаторами достижения компетенций.

Совокупность запланированных результатов обучения по дисциплинам (модулям) и практикам должна обеспечивать формирование у выпускника всех универсальных, общепрофессиональных и профессиональных компетенций, установленных программой бакалавриата.

Выпускник, освоивший ООП, должен обладать следующими **универсальными компетенциями** в соответствии с установленными индикаторами достижения компетенций:

Наименование категории (группы) универсальных компетенций	Код и наименование универсальной компетенции	Код и наименование индикатора достижения универсальной компетенции
Системное и критическое мышление	УК-1. Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	
Разработка и реализация проектов	УК-2. Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений	
Командная работа и лидерство	УК-3. Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде	
	УК-4. Способен	(для изучающего)

<p>Коммуникация</p>	<p>осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах)</p>	<p>иностранный язык)  УК-4.1. Владеет взаимосвязанными видами продуктивной и репродуктивной иноязычной речевой деятельности, включая письмо, говорение, чтение, аудирование, перевод;  УК-4.2. Владеет иноязычной коммуникативной компетенцией в официально-деловой, учебно-профессиональной, научной, социокультурной, повседневно-бытовой сферах иноязычного общения;  УК-4.3. Способен использовать иностранный язык в процессе профессиональной деятельности по направлению подготовки (специальности)   (для изучающего русский язык как иностранный)  УК-4.4. Эффективно и в полном объеме решать профессиональные и научно-профессиональные задачи, реализовать профессионально-деловые, научно-профессиональные, общекультурные</p>
---------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

		<p>коммуникативные потребности средствами русского языка;</p> <p>УК-4.5. Устанавливать и поддерживать с российскими деловыми партнерами толерантные профессионально-коммуникативные отношения, основанные на уважительном отношении к культурным, социальным, социально-политическим реалиям и ценностям российского общества, на знании норм и правил эффективного взаимодействия, принятых в российских профессионально-деловых сообществах;</p> <p>УК-4.6. Вести научно-исследовательскую деятельность на русском языке, принимать участие в работе российских научных сообществ (в том числе в интернет-среде);</p> <p>УК-4.7. Проводить и оформлять проектные, научно-квалификационные работы на русском языке;</p> <p>УК-4.8. Осуществлять непрерывное профессионально-коммуникативное саморазвитие и самосовершенствование в сфере русскоязычной научно-профессиональной и профессионально-деловой</p>
--	--	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

		коммуникации.
Межкультурное взаимодействие	УК-5. Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах	
Самоорганизация и саморазвитие (в том числе здоровьесбережение)	УК-6. Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни	
	УК-7. Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности	
Безопасность жизнедеятельности	УК-8. Способен создавать и поддерживать безопасные условия жизнедеятельности, возникновении чрезвычайных ситуаций	
Разработка и реализация проектов	УК-9. Способен к взаимодействию в условиях современной информационной культуры и цифровой экономики с учетом требований информационной безопасности, этических	



	и правовых норм.	
--	------------------	--

Выпускник, освоивший ООП, должен обладать следующими **общефессиональными компетенциями** в соответствии с установленными индикаторами достижения компетенций:

Наименование категории (группы) общефессиональных компетенций	Код и наименование общефессиональной компетенции	Код и наименование индикатора достижения общефессиональной компетенции
Технологии	ОПК-1. Способен применять технологические новации и современное программное обеспечение в сфере гостеприимства и общественного питания	ОПК-1.1. Определяет потребность в технологических новациях в информационном обеспечении организациях международной сферы гостеприимства и общественного питания
Управление	ОПК-2. Способен обеспечивать выполнение основных функций управления подразделениями организаций сферы гостеприимства и общественного питания	ОПК-2.1. Определяет цели и задачи управления структурными подразделениями организаций международной сферы гостеприимства и общественного питания ОПК-2.2. Использует основные методы и приемы планирования, организации, координации и контроля деятельности подразделений организаций международной сферы гостеприимства и общественного питания
Качество	ОПК-3. Способен обеспечивать требуемое качество процессов оказания	ОПК-3.1. Оценивает качество оказания услуг в международной сфере гостеприимства с учетом

	услуг в избранной сфере профессиональной деятельности	мнения потребителей и заинтересованных сторон; ОПК-3.2. Обеспечивает, требуемое отечественными и международными стандартами, качество процессов оказания услуг в международной сфере гостеприимства (ИСО 9000, ХАССП, ГОСТ, интегрированные системы)
Маркетинг	ОПК-4. Способен осуществлять исследование рынка, организовывать продажи и продвижение услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания	ОПК-4.1. Осуществляет мониторинг рынка услуг международной сферы гостеприимства и общественного питания, изучение рынка, потребителей, конкурентов; ОПК-4.2. Осуществляет продажи услуг организаций международной сферы гостеприимства и общественного питания, в том числе с помощью онлайн технологий; ОПК-4.3. Осуществляет продвижение услуг организаций международной сферы гостеприимства и общественного питания, в том числе в сети Интернет
Экономика	ОПК-5. Способен принимать экономически обоснованные решения, обеспечивать экономическую	ОПК-5.1. Способен выполнять экономические расчеты, понимать процесс ценообразования в международной сфере гостеприимства и

	<p>эффективность организаций избранной сферы профессиональной деятельности</p>	<p>общественного питания ОПК-5.2. Способен выполнять сопоставление экономических показателей и обосновано выбирать наиболее эффективное решение ОПК-5.3. Способен рассчитывать показатели экономической эффективности производственной деятельности в международной сфере гостеприимства и общественного питания и определять способы их достижения</p>
<p>Право</p>	<p>ОПК-6. Способен применять законодательство Российской Федерации, а также нормы международного права при осуществлении профессиональной деятельности</p>	<p>ОПК-6.1. Осуществляет поиск и обоснованно применяет необходимую нормативно-правовую документацию для деятельности в избранной профессиональной области ОПК-6.2. Соблюдает законодательство Российской Федерации, а также нормы международного права при осуществлении профессиональной деятельности ОПК-6.3. Обеспечивает документооборот в соответствии с нормативными требованиями</p>
<p>Безопасность обслуживания</p>	<p>ОПК-7. Способен обеспечивать безопасность обслуживания</p>	<p>ОПК-7.1. Обеспечивает безопасность обслуживания потребителей услуг</p>

	потребителей и соблюдение требований заинтересованных сторон на основании выполнения норм и правил охраны труда и техники безопасности	организаций международной сферы гостеприимства и общественного питания; ОПК-7.2. Обеспечивает соблюдение требований заинтересованных сторон на основании выполнения норм и правил охраны труда и техники безопасности
Технологии	ОПК-8. Способен использовать цифровые технологии и методы в профессиональной деятельности в области гостиничного дела для: изучения и моделирования объектов профессиональной деятельности, анализа данных, представления информации и пр.	ОПК-8.1. Определяет потребность в использовании цифровых технологий и методов в профессиональной деятельности в области международной сферы гостеприимства и ресторанного бизнеса; ОПК-8.2. Осуществляет поиск и внедрение цифровых технологий и методов в профессиональную деятельность; ОПК-8.3. Знает и умеет использовать цифровые технологии и методы для изучения и моделирования объектов международной гостиничной индустрии и ресторанного бизнеса.

Выпускник, освоивший ООП, должен обладать **профессиональными компетенциями** в соответствии с установленными индикаторами достижения компетенций:

Обязательные профессиональные компетенции:

Наименование категории (группы)	Код и наименование обязательной	Код и наименование индикатора достижения
---------------------------------	---------------------------------	------------------------------------------

обязательных профессиональных компетенций	профессиональной компетенции	обязательной профессиональной компетенции
Управление	<p>ПКО-1. Способен осуществлять управление ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания</p>	<p>ПКО-1.1. Формирует цель и задачи деятельности подразделений организации международной сферы гостеприимства и общественного питания и организует их выполнение</p> <p>ПКО-1.2. Организует оценку и обеспечивает текущее и перспективное планирование потребностей департаментов (служб, отделов) организации международной сферы гостеприимства и общественного питания в материальных ресурсах и персонале;</p> <p>ПКО-1.3. Осуществляет формирование и функционирование системы бизнес-процессов, регламентов и стандартов в деятельности подразделений организации международной сферы гостеприимства и общественного питания</p>
	<p>ПКО-2. Способен обеспечивать контроль и оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) организации</p>	<p>ПКО-2.1. Осуществляет координацию и контроль деятельности департаментов (служб, отделов) организаций международной сферы</p>

	<p>сферы гостеприимства и общественного питания</p>	<p>гостеприимства и общественного питания  ПКО-2.2. Определяет формы и методы контроля бизнес-процессов департаментов (служб, отделов) организаций международной сферы гостеприимства и общественного питания  ПКО-2.3. Осуществляет выявление проблем в системе контроля и определение уровня эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) организаций международной сферы гостеприимства и общественного питания</p>
<p>Технологии</p>	<p>ПКО-3. Способен применять технологии обслуживания с учетом технологических новаций сфере в избранной профессиональной сфере</p>	<p>ПКО-3.1. Формирует спецификацию услуг организаций международной сферы гостеприимства и общественного питания на основе современных технологий  ПКО-3.2. Применяет современные технологии оказания услуг в организациях избранной профессиональной сферы, отвечающих требованиям потребителей по срокам, цене и уровню качества обслуживания, а также требованиям безопасности  ПКО-3.3. Разрабатывает предложения по совершенствованию</p>

		технологий обслуживания в организациях избранной профессиональной сферы с учетом индивидуальных и специальных требований потребителя, в том числе лиц с ограниченными возможностями здоровья
Проектная деятельность	ПКО-4. Способен проектировать объекты профессиональной деятельности	ПКО-4.1. Определяет цели и задачи проекта, составляет технико-экономическое обоснование проектов, реализуемых организациями избранной сферы профессиональной деятельности ПКО-4.2. Осуществляет процесс проектирования и реализации проектов в организациях избранной сферы профессиональной деятельности
Сервис	ПКО-5. Способен обеспечить формирование и внедрение корпоративных стандартов и регламентов процессов обслуживания, соответствия отраслевым стандартам сервиса	ПКО-5.1. Разрабатывает внутренние стандарты и регламенты процессов обслуживания на уровне подразделения организации избранной сферы деятельности ПКО-5.2. Обеспечивает внедрение разработанных отечественных и международных стандартов и регламентов в практическую деятельность организации избранной профессиональной сферы ПКО-5.3. Организует

		работу по подготовке и прохождению процедуры соответствия действующим общеотраслевым и международным стандартам и системам сертификации на уровне департаментов (служб, отделов) организации избранной сферы деятельности
Исследовательская деятельность	ПКО-6. Способен применять методы прикладных исследований в избранной сфере профессиональной деятельности	ПКО-6.1. Использует прикладные методы для исследования рынка, технологических и управленческих инноваций в избранной сфере деятельности ПКО-6.2. Организует изучение удовлетворенности и лояльности потребителей, мониторинг качества обслуживания в организациях международной сферы гостеприимства и общественного питания ПКО-6.3. Осуществляет нахождение требуемой научной информации в глобальных информационных сетях и других источниках профессиональной информации в избранной сфере профессиональной деятельности

Рекомендуемые профессиональные компетенции:

Наименование	Код и наименование	Код и наименование
--------------	--------------------	--------------------



категории (группы) рекомендуемых профессиональных компетенций	рекомендуемой профессиональной компетенции	индикатора достижения рекомендуемой профессиональной компетенции
Управление	ПКР-1. Способен рассчитывать и анализировать экономические результаты деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания для принятия эффективных управленческих решений	<p>ПКР-1.1. Осуществляет сбор и анализ данных о затратах организаций международной сферы гостеприимства и общественного питания, их структурных подразделений</p> <p>ПКР-1.2. Участвует в разработке планов доходов и расходов организаций международной сферы гостеприимства и общественного питания</p> <p>ПКР-1.3. Организует оценку экономической эффективности деятельности организаций международной сферы гостеприимства и общественного питания, их структурных подразделений</p> <p>ПКР-1.4. Вырабатывает управленческие решения на базе объективных результатов анализа деятельности организаций международной сферы гостеприимства и общественного питания, их структурных подразделений</p>
Технологии	ПКР-2. Способен применять современные технологии ценовой и сбытовой	ПКР-2.1. Проводит анализ системы ценообразования и тарифной политики организаций

	<p>политики организаций сферы гостеприимства и общественного питания</p>	<p>международной сферы гостеприимства и общественного питания  ПКР-2.2. Принимает участие в разработке ценовой и сбытовой политики организаций международной сферы гостеприимства и общественного питания, их структурных подразделений  ПКР-2.3. Разрабатывает меры по совершенствованию ценовой и сбытовой политики предприятий международной сферы гостеприимства и общественного питания  ПК-2.4. Проводит выбор систем автоматизации предприятий международной сферы гостеприимства и общественного питания, анализирует основные показатели деятельности предприятия</p>
	<p>ПКР-3. Способен к интернет-продвижению услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания</p>	<p>ПКР-3.1. Умеет анализировать факторы, оказывающие влияние на продвижение услуг организаций международной сферы гостеприимства и общественного питания  ПКР-3.2. Разрабатывает программу продвижения услуг организаций</p>

		международной сферы гостеприимства и общественного питания в среде интернет ПКР-3.3. Проводит оценку эффективности программ интернет-продвижения услуг организаций международной сферы гостеприимства и общественного питания
--	--	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Профессиональные компетенции, самостоятельно устанавливаемые институтом:

<b>Наименование категории (группы) профессиональных компетенций, устанавливаемых самостоятельно</b>	<b>Код и наименование рекомендуемой профессиональной компетенции, устанавливаемой самостоятельно</b>	<b>Код и наименование индикатора достижения рекомендуемой профессиональной компетенции, устанавливаемой самостоятельно</b>
Управление	ПКУВ-1. Способен применять международный опыт при управлении ресурсами и качеством услуг организаций сферы гостеприимства	ПКУВ-1.1. Вырабатывает управленческие решения на базе объективных результатов анализа отечественного и международного опыта деятельности организаций международной сферы гостеприимства и общественного питания

### 1.8. Требования к результатам освоения образовательной программы

Связь между содержанием ООП ВО и запланированными образовательными результатами отражена в матрице компетенций.

## Матрица компетенций

Типы задач профессиональной деятельности:  
 организационно-управленческий  
 технологический

	Наименование дисциплин (модулей) в соответствии с учебным планом	Универсальные компетенции								
		(УК-1) Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	(УК-2) Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений	(УК-3) Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде	(УК-4) Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах)	(УК-5) Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах	(УК-6) Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни	(УК-7) Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности	(УК-8) Способен создавать и поддерживать безопасные условия жизнедеятельности, в том числе при возникновении чрезвычайных ситуаций	(УК-9) Способен к взаимодействию в условиях современной информационной культуры и цифровой экономики с учетом требований информационной безопасности, этических и правовых норм.
Б.1	<b>Блок 1. Дисциплины (модули)</b>									
Б.О	<b>Обязательная часть</b>									
Б1.О.01	<b>Базовая компонента</b>									
Б1.О.01.01	История					+				
Б1.О.01.02	Философия					+				
Б1.О.01.03	Безопасность жизнедеятельности							+		
Б1.О.01.04	Иностранный язык делового общения второй				+	+				
Б1.О.01.05	Правовые основы деятельности и документооборот в профессиональной сфере		+							

Б1.О.01.06	Деловые коммуникации и культура речи				+	+				
Б1.О.01.07	Прикладная математика, математические методы и модели в профессиональной сфере	+								
Б1.О.01.08	Информационно-коммуникативные технологии в профессиональной сфере		+							+
Б1.О.01.09	Программное обеспечение и автоматизация в профессиональной сфере		+							+
Б1.О.01.10	Менеджмент организаций профессиональной сферы		+							
Б1.О.01.11	Экономика организаций профессиональной сферы	+								
Б1.О.01.12	Маркетинг организаций профессиональной сферы		+							
Б1.О.01.13	Психология и конфликтология в организациях профессиональной сферы				+			+		
Б1.О.01.14	Предпринимательство в профессиональной сфере									
Б1.О.01.15	Стандартизация, сертификация и контроль качества услуг в профессиональной сфере									
Б1.О.01.16	Прикладные методы исследовательской деятельности	+						+		
Б1.О.01.17	Организация обслуживания лиц с ограниченными возможностями здоровья		+							
Б1.О.01.18	Физическая культура							+		
Б1.О.01.ДВ.01	<b>Иностранный язык / русский язык как иностранный</b>				+	+				
Б1.О.01.ДВ.01.01	Иностранный язык				+	+				
Б1.О.01.ДВ.01.02	Русский язык как иностранный				+	+				
Б1.О.02	<b>Вариативная компонента</b>									
Б1.О.02.01	Межкультурные коммуникации на иностранном языке				+	+				
Б1.О.02.02	Иностранный язык в профессиональной деятельности				+	+				

	второй									
Б1.О.02.03	Организация гостиничного дела		+							
Б1.О.02.04	Проектирование и стартap предприятий сферы гостеприимства									
Б1.О.02.05	Курсовая работа "Проектирование и стартap предприятий сферы гостеприимства"									
Б1.О.02.06	Комплексное оснащение предприятий сферы гостеприимства									
Б1.О.02.07	Международные гостиничные сети: управление брендом			+						
Б1.О.02.08	Профессиональная этика и этикет				+					
Б1.О.02.09	Международная барная индустрия, сервис вина и напитков									
Б1.О.02.10	Международные стандарты и управление качеством услуг									
Б1.О.02.11	Технология и организация услуг питания в гостиничных комплексах									
Б1.О.02.12	Технология обеспечения пищевой безопасности								+	
Б1.О.02.13	Классификационная экспертиза и аудит предприятий сферы гостеприимства		+							
Б1.О.02.14	Технологии кейтеринга, деловых и событийных мероприятий		+							
Б1.О.02.15	Организация обеспечения безопасности в гостиничных комплексах								+	
Б1.О.02.16	Технологии продвижения и продаж продукции и услуг предприятий ресторанного бизнеса									
Б1.О.02.17	Курсовая работа "Технологии продвижения и продаж продукции и услуг предприятий"									

	ресторанного бизнеса"										
Б1.О.02.18	Международные кулинарные концепции контроль										
Б1.О.02.19	Управление персоналом в профессиональной сфере										
Б1.О.02.20	Бизнес-планирование в профессиональной сфере										
Б1.О.02.21	Эмоциональный сервис: управление поведением гостя										
Б1.О.02.22	Кросс-культурный менеджмент										
Б1.О.02.23	Мировые тренды в ресторанном бизнесе										
Б1.О.02.24	Формирование ассортимента и ценообразование в ресторанном бизнесе										
Б1.О.02.25	Экономический анализ деятельности предприятия в сфере туризма и гостеприимства										
	<i>Часть, формируемая участниками образовательных отношений</i>										
Б1.В.01	<b>Прикладная физическая культура</b>									+	
Б1.В.01.01	Учебные отделения прикладной физической культуры									+	
Б1.В.ДВ.01	<b>Междисциплинарный модуль</b>										
Б1.В.ДВ.01.01	Дисциплины междисциплинарного модуля										
Б1.В.ДВ.02	<b>Элективные дисциплины</b>										
Б1.В.ДВ.02.01	Событийный туризм и ивент-менеджмент										
Б1.В.ДВ.02.02	Организация обслуживания в санаторно-курортном комплексе										
Б1.В.ДВ.03	<b>Элективные дисциплины</b>										
Б1.В.ДВ.03.01	Мировая культура и искусство							+	+		
Б1.В.ДВ.03.02	Мировые религии							+	+		
<b>Б.2</b>	<b>Блок 2. Практики</b>										
	<i>Часть, формируемая участниками образовательных</i>										

	<i>отношений</i>									
Б2.В.02	<b>Вариативная компонента</b>									
Б2.В.02.01(У)	Учебная практика	+	+	+	+	+	+			
Б2.В.02.02(П)	Производственная практика	+	+			+				
Б2.В.02.03(Пд)	Преддипломная практика					+				
<b>Б.3</b>	<b><i>Б.3 Государственная итоговая аттестация</i></b>									
	Подготовка и защита выпускной квалификационной работы	+	+	+	+	+	+	+	+	+
<b>Ф.</b>	<b><i>Факультативные дисциплины</i></b>									
Ф.1	Деловой иностранный язык				+	+				



	Наименование дисциплин (модулей) в соответствии с учебным планом	Общепрофессиональные компетенции							
		(ОПК-1) Способен применять технологические новации и современное программное обеспечение в сфере гостеприимства и общественного питания	(ОПК-2) Способен обеспечивать выполнение основных функций управления подразделениями организаций сферы гостеприимства и общественного питания	(ОПК-3) Способен обеспечивать требуемое качество процессов оказания услуг в избранной сфере профессиональной деятельности	(ОПК-4) Способен осуществлять исследование рынка, организовывать продажи и продвижение услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания	(ОПК-5) Способен принимать экономически обоснованные решения, обеспечивать экономическую эффективность организаций избранной сферы профессиональной деятельности	(ОПК-6) Способен применять законодательство Российской Федерации, а также нормы международного права при осуществлении профессиональной деятельности	(ОПК-7) Способен обеспечивать безопасность обслуживания потребителей и соблюдение требований заинтересованных сторон на основании выполнения норм и правил охраны труда и техники безопасности	(ОПК-8) Способен использовать цифровые технологии и методы в профессиональной деятельности в области гостиничного дела для: изучения и моделирования объектов профессиональной деятельности, анализа данных, представления информации и пр.
Б.1	<b>Блок 1. Дисциплины (модули)</b>								
Б.О	<b>Обязательная часть</b>								
Б1.О.01	<b>Базовая компонента</b>								
Б1.О.01.01	История								
Б1.О.01.02	Философия								
Б1.О.01.03	Безопасность жизнедеятельности							+	
Б1.О.01.04	Иностранный язык делового общения второй								
Б1.О.01.05	Правовые основы деятельности и документооборот в профессиональной сфере						+		
Б1.О.01.06	Деловые коммуникации и культура речи								
Б1.О.01.07	Прикладная математика, математические методы и модели в профессиональной сфере						+		+
Б1.О.01.08	Информационно- коммуникативные технологии в профессиональной сфере	+							+

Б1.О.01.09	Программное обеспечение и автоматизация в профессиональной сфере	+							+
Б1.О.01.10	Менеджмент организаций профессиональной сферы		+						
Б1.О.01.11	Экономика организаций профессиональной сферы					+			
Б1.О.01.12	Маркетинг организаций профессиональной сферы				+				
Б1.О.01.13	Психология и конфликтология в организациях профессиональной сферы								
Б1.О.01.14	Предпринимательство в профессиональной сфере				+	+	+		
Б1.О.01.15	Стандартизация, сертификация и контроль качества услуг в профессиональной сфере			+			+		
Б1.О.01.16	Прикладные методы исследовательской деятельности								
Б1.О.01.17	Организация обслуживания лиц с ограниченными возможностями здоровья							+	
Б1.О.01.18	Физическая культура								
Б1.О.01.ДВ.01	<b>Иностранный язык / русский язык как иностранный</b>								
Б1.О.01.ДВ.01.01	Иностранный язык								
Б1.О.01.ДВ.01.02	Русский язык как иностранный								
Б1.О.02	<b>Вариативная компонента</b>								
Б1.О.02.01	Межкультурные коммуникации на иностранном языке								
Б1.О.02.02	Иностранный язык в профессиональной деятельности второй								
Б1.О.02.03	Организация гостиничного дела					+			
Б1.О.02.04	Проектирование и стартап предприятий сферы гостеприимства					+			
Б1.О.02.05	Курсовая работа " Проектирование и стартап предприятий сферы гостеприимства"				+				

Б1.О.02.06	Комплексное оснащение предприятий сферы гостеприимства							+	
Б1.О.02.07	Международные гостиничные сети: управление брендом								
Б1.О.02.08	Профессиональная этика и этикет								
Б1.О.02.09	Международная барная индустрия, сервис вина и напитков								
Б1.О.02.10	Международные стандарты и управление качеством услуг			+				+	
Б1.О.02.11	Технология и организация услуг питания в гостиничных комплексах		+						
Б1.О.02.12	Технология обеспечения пищевой безопасности		+					+	
Б1.О.02.13	Классификационная экспертиза и аудит предприятий сферы гостеприимства			+				+	
Б1.О.02.14	Технологии кейтеринга, деловых и событийных мероприятий		+	+					
Б1.О.02.15	Организация обеспечения безопасности в гостиничных комплексах							+	
Б1.О.02.16	Технологии продвижения и продаж продукции и услуг предприятий ресторанного бизнеса					+			
Б1.О.02.17	Курсовая работа "Технологии продвижения и продаж продукции и услуг предприятий ресторанного бизнеса"					+			
Б1.О.02.18	Международные кулинарные концепции контроль								
Б1.О.02.19	Управление персоналом в профессиональной сфере		+						
Б1.О.02.20	Бизнес-планирование в профессиональной сфере						+		
Б1.О.02.21	Эмоциональный сервис: управление поведением гостя			+					
Б1.О.02.22	Кросс-культурный менеджмент		+						
Б1.О.02.23	Мировые тренды в ресторанном бизнесе					+			
Б1.О.02.24	Формирование ассортимента и						+		

	ценообразование в ресторанном бизнесе								
Б1.О.02.25	Экономический анализ деятельности предприятия в сфере туризма и гостеприимства					+			
	<i>Часть, формируемая участниками образовательных отношений</i>								
Б1.В.01	<b>Прикладная физическая культура</b>								
Б1.В.01.01	Учебные отделения прикладной физической культуры								
Б1.В.ДВ.01	<b>Междисциплинарный модуль</b>								
Б1.В.ДВ.01.01	Дисциплины междисциплинарного модуля								
Б1.В.ДВ.02	<b>Элективные дисциплины</b>								
Б1.В.ДВ.02.01	Событийный туризм и ивент-менеджмент			+					
Б1.В.ДВ.02.02	Организация обслуживания в санаторно-курортном комплексе			+					
Б1.В.ДВ.03	<b>Элективные дисциплины</b>								
Б1.В.ДВ.03.01	Мировая культура и искусство								
Б1.В.ДВ.03.02	Мировые религии								
<b>Б.2</b>	<b>Блок 2. Практики</b>								
	<i>Часть, формируемая участниками образовательных отношений</i>								
Б2.В.02	<b>Вариативная компонента</b>								
Б2.В.02.01(У)	Учебная практика		+	+					
Б2.В.02.02(П)	Производственная практика		+	+			+	+	+
Б2.В.02.03(Пд)	Преддипломная практика	+	+	+	+		+	+	+
<b>Б.3</b>	<b>Б.3 Государственная итоговая аттестация</b>								
	Подготовка и защита выпускной квалификационной работы	+	+	+	+	+	+	+	+
<b>Ф.</b>	<b>Факультативные дисциплины</b>								
Ф.1	Деловой иностранный язык								

	Наименование дисциплин (модулей) в соответствии с учебным планом	Профессиональные компетенции								
		(ПКО-1) Способен осуществлять управление ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания	(ПКО-2) Способен обеспечивать контроль и оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания	(ПКО-3) Способен применять технологии обслуживания с учетом технологических новаций сфере в избранной профессиональной сфере	(ПКО-4) Способен проектировать объекты профессиональной деятельности	(ПКО-5) Способен обеспечить формирование и внедрение корпоративных стандартов и регламентов процессов обслуживания, соответствия отраслевым стандартам сервиса	(ПКО-6) Способен применять методы прикладных исследований в избранной сфере профессиональной деятельности	(ПКР-1) Способен рассчитывать и анализировать экономические результаты деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания для принятия эффективных управленческих решений	(ПКР-2) Способен применять современные технологии ценовой и сбытовой политики организаций сферы гостеприимства и общественного питания	(ПКР-3) Способен к интернет-продвижению услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания
Б.1	<b>Блок 1. Дисциплины (модули)</b>									
Б.О	<b>Обязательная часть</b>									
Б1.О.01	<b>Базовая компонента</b>									
Б1.О.01.01	История									
Б1.О.01.02	Философия									
Б1.О.01.03	Безопасность жизнедеятельности									
Б1.О.01.04	Иностранный язык делового общения второй									
Б1.О.01.05	Правовые основы деятельности и документооборот в профессиональной сфере					+				
Б1.О.01.06	Деловые коммуникации и культура речи									
Б1.О.01.07	Прикладная математика, математические методы и модели в профессиональной							+		

	сфере										
Б1.О.01.08	Информационно-коммуникативные технологии в профессиональной сфере			+						+	
Б1.О.01.09	Программное обеспечение и автоматизация в профессиональной сфере			+						+	
Б1.О.01.10	Менеджмент организаций профессиональной сферы	+	+								
Б1.О.01.11	Экономика организаций профессиональной сферы							+			
Б1.О.01.12	Маркетинг организаций профессиональной сферы						+		+	+	
Б1.О.01.13	Психология и конфликтология в организациях профессиональной сферы					+					
Б1.О.01.14	Предпринимательство в профессиональной сфере					+		+	+		
Б1.О.01.15	Стандартизация, сертификация и контроль качества услуг в профессиональной сфере		+			+					
Б1.О.01.16	Прикладные методы исследовательской деятельности						+				
Б1.О.01.17	Организация обслуживания лиц с ограниченными возможностями здоровья										
Б1.О.01.18	Физическая культура										
Б1.О.01.ДВ.01	<b>Иностранный язык / русский язык как иностранный</b>										
Б1.О.01.ДВ.01.01	Иностранный язык										
Б1.О.01.ДВ.01.02	Русский язык как иностранный										
Б1.О.02	<b>Вариативная компонента</b>										
Б1.О.02.01	Межкультурные										+

	коммуникации на иностранном языке											
Б1.О.02.02	Иностранный язык в профессиональной деятельности второй											+
Б1.О.02.03	Организация гостиничного дела	+	+			+						
Б1.О.02.04	Проектирование и стартап предприятий сферы гостеприимства	+				+			+			
Б1.О.02.05	Курсовая работа "Проектирование и стартап предприятий сферы гостеприимства"							+				
Б1.О.02.06	Комплексное оснащение предприятий сферы гостеприимства	+				+						
Б1.О.02.07	Международные гостиничные сети: управление брендом										+	+
Б1.О.02.08	Профессиональная этика и этикет	+						+				
Б1.О.02.09	Международная барная индустрия, сервис вина и напитков										+	+
Б1.О.02.10	Международные стандарты и управление качеством услуг		+					+				+
Б1.О.02.11	Технология и организация услуг питания в гостиничных комплексах	+	+			+						
Б1.О.02.12	Технология обеспечения пищевой безопасности		+									
Б1.О.02.13	Классификационная экспертиза и аудит предприятий сферы гостеприимства		+					+				
Б1.О.02.14	Технологии кейтеринга, деловых и событийных мероприятий	+	+		+							
Б1.О.02.15	Организация обеспечения безопасности в гостиничных	+	+									

	комплексах										
Б1.О.02.16	Технологии продвижения и продаж продукции и услуг предприятий ресторанного бизнеса								+	+	
Б1.О.02.17	Курсовая работа "Технологии продвижения и продаж продукции и услуг предприятий ресторанного бизнеса"						+				
Б1.О.02.18	Международные кулинарные концепции контроль									+	+
Б1.О.02.19	Управление персоналом в профессиональной сфере	+	+								
Б1.О.02.20	Бизнес-планирование в профессиональной сфере	+			+			+			
Б1.О.02.21	Эмоциональный сервис: управление поведением гостя					+					
Б1.О.02.22	Кросс-культурный менеджмент	+	+			+					
Б1.О.02.23	Мировые тренды в ресторанном бизнесе							+			+
Б1.О.02.24	Формирование ассортимента и ценообразование в ресторанном бизнесе								+		
Б1.О.02.25	Экономический анализ деятельности предприятия в сфере туризма и гостеприимства							+			
	<i>Часть, формируемая участниками образовательных отношений</i>										
Б1.В.01	<b>Прикладная физическая культура</b>										
Б1.В.01.01	Учебные отделения прикладной физической культуры										
Б1.В.ДВ.01	<b>Междисциплинарный модуль</b>										



Б1.В.ДВ.01.01	Дисциплины междисциплинарного модуля										
Б1.В.ДВ.02	<b>Элективные дисциплины</b>										
Б1.В.ДВ.02.01	Событийный туризм и ивент-менеджмент	+	+		+						
Б1.В.ДВ.02.02	Организация обслуживания в санаторно-курортном комплексе	+	+	+							
Б1.В.ДВ.03	<b>Элективные дисциплины</b>										
Б1.В.ДВ.03.01	Мировая культура и искусство						+				
Б1.В.ДВ.03.02	Мировые религии						+				
<b>Б.2</b>	<b>Блок 2. Практики</b>										
	<i>Часть, формируемая участниками образовательных отношений</i>										
Б2.В.02	<b>Вариативная компонента</b>										
Б2.В.02.01(У)	Учебная практика										
Б2.В.02.02(П)	Производственная практика		+			+	+				+
Б2.В.02.03(Пд)	Преддипломная практика	+	+	+	+	+	+		+	+	+
<b>Б.3</b>	<b>Б.3 Государственная итоговая аттестация</b>										
	Подготовка и защита выпускной квалификационной работы	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
<b>Ф.</b>	<b>Факультативные дисциплины</b>										
Ф.1	Деловой иностранный язык										